



o visítenos en www.fensa.com



HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE MODELO: FHE 2010



Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto.

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y combustible (SEC).



www.fensa.com

Bienvenida

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Felicitaciones! Es usted un cliente especial que ha acabado de adquirir un producto con la calidad mundial Electrolux. En este manual usted encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su horno.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto y guarde este manual como referencia futura. Guarde la factura de compra; la garantía vale solamente mediante su presentación al Servicio Autorizado.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañías de reciclaje.

De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe coleccionar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvaselo enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.



Índice

Precauciones de seguridad	3
Descripción del horno	6
Instalación	7
Fijación del horno y conexión eléctrica	8
Panel de control	10
Como usar	12
Función recordatoria	14
Tabla de ajustes	15
Consejos	17
Tabla de tiempos y temperaturas	19
Limpieza y mantenimiento	20
Solución de problemas	22



- Este aparato debe ser utilizado sólo para uso doméstico. El fabricante o importador no asume ninguna responsabilidad por otro uso.
- Se aconseja conservar este manual de instrucciones de modo que pueda ser consultado para todas las indicaciones y consejos que sean útiles para un correcto y óptimo uso.
- La instalación de su horno debe seguir las instrucciones que se describen en este manual. Lea las instrucciones de uso antes de encender.

Precauciones de seguridad

Para evitar accidentes al usuario o a otras personas, así como daños materiales, deberán tomarse en cuenta las siguientes instrucciones:

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar el horno de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

No permita que niños manipulen el horno, aún cuando ésta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de el horno, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o después de apagada.

No coloque sobre los elementos calefactores objetos que puedan interesar a los niños; estos podrían accidentarse tratando de alcanzarlos.

Coloque las asas de los utensilios de horno de modo que queden por fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido los niños), cuyas capacidades físicas, sensoriales o metáles estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

Cuidado con la cocción

Use ropa apropiada, las prendas sueltas o adornos colgantes pueden originar accidentes al cocinar.

No almacene cerca del artefacto detergentes ni sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros).

Cuando la horno no está en funcionamiento asegurarse que los mandos estén en posición de apagado.

Cerca de los platos tubulares, los tiradores y la puerta son regiones que se calientan y pueden causar quemaduras.

Si falta electricidad, asegúrese que ninguna perilla de el horno esté encendida.

Para evitar accidentes, la carga máxima para la parrilla del horno debe ser de nueve kilogramos (9 kg).

Evite derrames de líquidos y poner recipientes mojados sobre las resistencias eléctricas tubulares a la hora de la cocción.

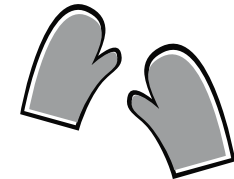
Cuidado con los elementos y utensilios:

Para manipular o retirar los alimentos del horno, utilice guantes de cocina

Al utilizar aceite o manteca al freír, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son inflamables.

No guarde utensilios dentro del horno principalmente los que presenten residuos o gran cantidad de aceite o grasa.

No almacene cerca del aparato detergentes, ni sustancias inflamables de ningún tipo (tiner, gasolina o blanqueadores, entre otros.).



Cuidado con las partes eléctricas:

Antes de efectuar cualquier tipo de mantenimiento o transformación desconectar la corriente eléctrica.

Antes de conectar su horno, verifique que el voltaje del tomacorriente es el mismo que indica la placa de especificaciones de su horno.

No use el tomacorriente si está flojo o dañado. Peligro de descarga eléctrica y de incendio.

No modifique el enchufe de su horno.

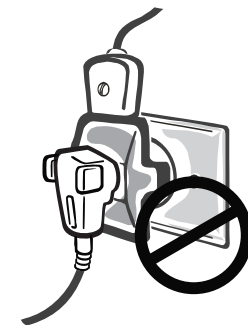
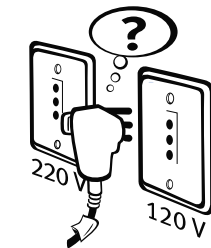
No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

Conecte su horno a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

Tome cuidado para no apoyar el horno sobre un cable eléctrico.

Para instalar el cordón de alimentación siga las instrucciones en la placa posterior del producto o llame un técnico calificado.

Si el cable de alimentación está dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse a través del servicio técnico autorizado.



Desconecte el cable de alimentación sujetándolo por el enchufe. Peligro de descargas eléctricas y daños al aparato. Si su cordón de alimentación se daña, este deberá ser reemplazado por un técnico especialista, ya sea del fabricante o del distribuidor.

Cuidado con la limpieza

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su horno siempre limpio.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar mal funcionamiento y riesgo de accidentes.

Durante y después del uso, no permita que paños de cocina (material de limpieza) permanezcan cerca de las resistencias eléctricas. Antes de hacer el aseo debe esperar el tiempo necesario para su enfriamiento; para la limpieza use solamente paños secos y de tejido liviano.

Cuidado con el mantenimiento

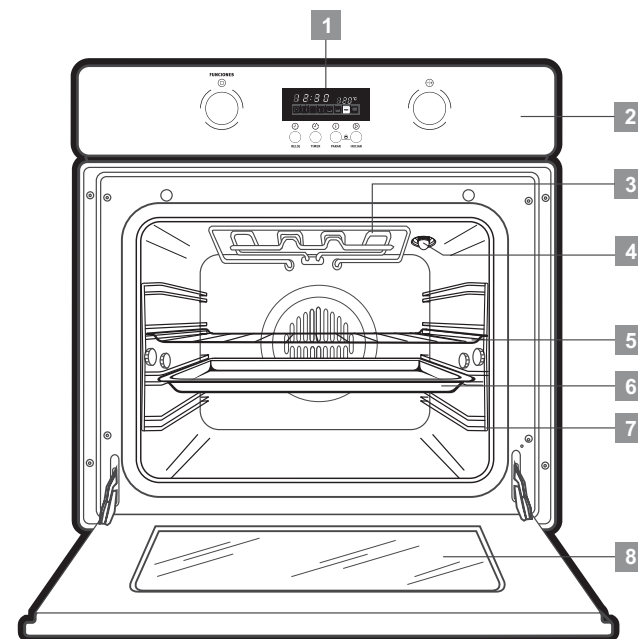
Los datos relacionados al modelo y las características pueden ser sacadas consultando la placa de especificaciones ubicada en el aparato.

En el caso de sustitución de los componentes y/o accesorios, utilizar exclusivamente los repuestos originales.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de el horno.



Descripción del horno



- | | |
|---------------------|--|
| 1 Pantalla | 5 Parrilla del horno |
| 2 Panel | 6 Bandeja de goteo |
| 3 Grill | 7 Guías de las parrillas (desmontables) |
| 4 Lámpara del horno | 8 Puerta del horno (desmontable) |



El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma. Lea la información referente a su operación.

Instalación

Antes de iniciar la instalación, lea con atención todas las informaciones referentes, que le ayudaran a ejecutar la instalación y garanticen que el horno esté instalado con seguridad. Guarde este manual en un lugar de fácil acceso para consultas futuras.

Cualquier servicio eléctrico debe ser ejecutado por un electricista cualificado.

Remueva todo el material de empaque, antes de posicionar el horno.

Dimensiones del nicho

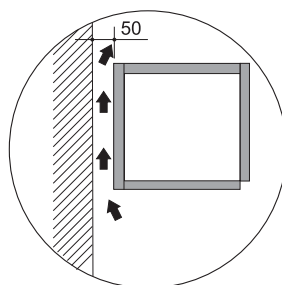
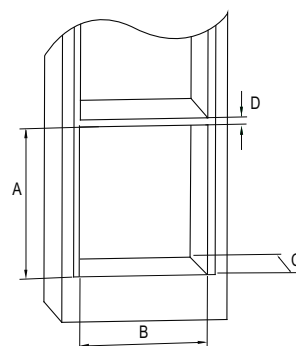
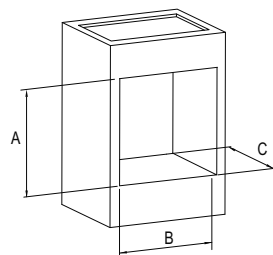
El lugar de instalación del horno debe tener las siguientes medidas:

Dimensiones (mm)

A	585
B	565
C	560
D	90

Empotrar el horno

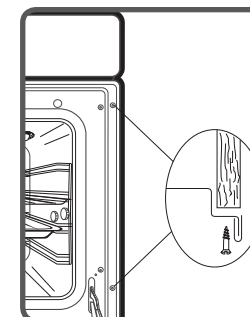
Es indispensable garantizar la circulación del aire en la parte posterior del horno, necesario para un buen enfriamiento.



Fijación del horno

Fijando el horno

Coloque el horno en el nicho, abra la puerta del horno y fíjelo en la cavidad con 4 tornillos. Si el horno se instalará debajo de una encimera o tope, la conexión eléctrica de los dos equipos debe hacerse por separado.



El material del nicho debe ser resistente al calor. Certifíquese que la cola o pegamento utilizados en los paneles soporta la temperatura hasta 120°C, pues caso contrario estos pueden derretirse y deformar el nicho.

Tan pronto el horno sea fijado en el nicho, se deben isolar completamente todas las partes eléctricas.

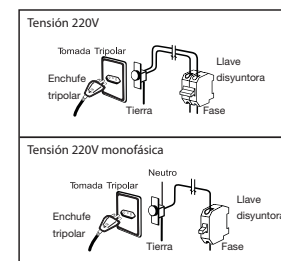
Todas las protecciones deben ser fijadas firmemente de manera que no se puedan remover sin la ayuda de herramientas.

Conexión eléctrica

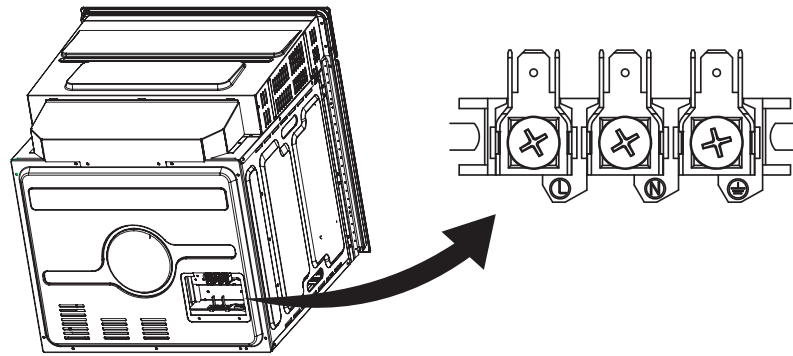
Disyuntores

Es obligatorio la instalación de un disyuntor exclusivo para el horno.

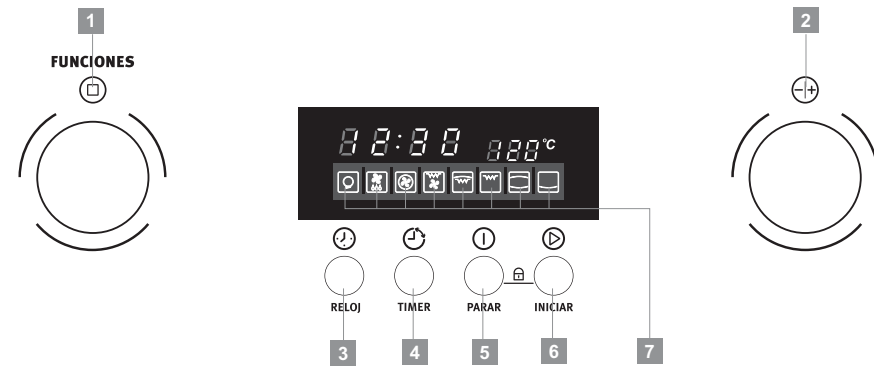
En caso de duda con relación al sistema eléctrico de su casa, consulte un técnico calificado y su compañía de subministramiento eléctrico.



Su horno viene con un cable eléctrico pero sin enchufe. El enchufe a ser instalado debe soportar una corriente de 20A y estar de acuerdo con el tomacorriente de su hogar. El tomacorriente o disyuntor utilizados para la conexión del cable eléctrico deben estar en un lugar de fácil acceso durante la instalación. Certifíquese que el tomacorriente está conectado al tierra antes de usar el producto.



Panel de control



Descripción de funciones

- | | | |
|-----------|-----------------------|-------------------------|
| 1 Función | 2 Red. (-) / AUM. (+) | 3 Reloj |
| 4 Tiempo | 5 Parar | 6 Iniciar |
| | | 7 Indicadores Luminosos |



Luz: Este modelo tiene una luz para que pueda ver el interior sin necesidad de abrir la puerta.



Descongelación: Un poderoso ventilador conduce el aire a temperatura ambiente para que circule alrededor de los alimentos. Es una forma suave de acelerar el tiempo de descongelación para alimentos delicados, así como también para pescado y aves.



Convección: La resistencia circular alrededor del ventilador produce aire caliente de forma constante. Entonces, el aire se distribuye por el horno para suministrar una temperatura uniforme. Se trata de un método eficiente y económico, especialmente ideal para cocinar en más de un nivel de estante al mismo tiempo.



Asado mediante circulación: La resistencia para asar produce calor y lo dirige directamente hacia la superficie del alimento, mientras el ventilador realiza ciclos para hacer circular el calor por el horno. Este método puede ahorrar entre un 30 y un 40% de la energía y proporciona un resultado aún más crujiente. Ideal para carne y aves para lograr un resultado de rostizado.



Asado de toda la superficie: La resistencia infrarroja y la resistencia superior funcionan de forma simultánea para asar toda la superficie y la temperatura se controla de forma precisa.



Asado por infrarrojo: Sólo la resistencia de asado interior se enciende y apaga para mantener la temperatura. Ideal para pequeñas cantidades o para centrarlo sólo en la superficie de los alimentos.



Calentamiento convencional: Las resistencias superior e inferior funcionan juntas para proporcionar un método de horneado convencional. El calor se transfiere al centro del horno debido a la conducción natural.



Calentamiento de la parte inferior: Un elemento oculto en el piso del horno suministra un calor más concentrado en la base de los alimentos. Ideal para que la base de la pizza quede crujiente por debajo.



Durante el uso, el aparato se calienta. Tenga cuidado para evitar el contacto con los elementos calentadores dentro del horno.

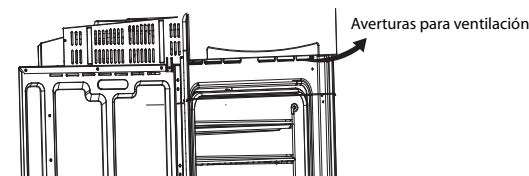
Como usar

Antes de usar el horno por la primera vez

El aislamiento térmico del producto produce, durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores normales. Por esto caliente el horno por 45 minutos, seleccionando la función a temperatura de 250°C.

Deje que el horno se enfíe y limpie el interior del horno con agua caliente y jabón neutro.

Las parrillas y bandejas se deben limpiar antes de usar el horno por la primera vez.



Su horno tiene un ventilador que tiene la función de enfriar el panel de control y la manija de la puerta. Este ventilador se acciona automáticamente cuando se prende el horno y permanece ligado por 15 minutos después de apagar el horno, mismo que todas las perillas estén en la posición de desligado.

Ajustando el reloj

Cuando el horno se liga a la corriente eléctrica por primera vez o luego de una falla de energía eléctrica, el indicador del reloj estará parpadeando 00:00 y el producto emite una señal sonora.

- 1 Presione la tecla "timer" por 3 segundos, los números indicadores de hora empiezan a parpadear.
- 2 Presione y suelte, luego gire "⊕" para ajustar los números de la hora. La hora introducida debe estar entre 0 y 23.
- 3 Presione la tecla "timer" para ajustar los minutos, los números indicadores de minutos empiezan a parpadear.
- 4 Gire "⊕" para ajustar los números de los minutos. Los minutos introducidos debe estar entre 0 y 59.
- 5 Presione "timer" para finalizar el ajuste del reloj. ":" se encenderá de forma intermitente y la hora se encenderá.

El reloj marca la hora entre 0 y 24. Después de 3 minutos sin tocar ninguna tecla, todas las indicaciones se apagan permaneciendo el reloj prendido.

- 1 Presione y suelte, luego gire "⏻" para elegir la función deseada. El indicador relacionado se encenderá. Por ejemplo, si elige la función de convección, se encenderá "🔥".
- 2 Presione "➡" para confirmar.
- 3 Gire "⊕" para ajustar la temperatura. "🌡" y "°C" se encenderán. El pequeño LED mostrará la temperatura ajustada.
- 4 Gire "⏻" para ajustar el tiempo de horneado. El LED grande mostrará la hora. El tiempo máximo de horneado es de 9 horas.
- 5 Presione "⏻" (antes de 3 segundos) para comenzar a cocinar.

NOTA:

- 1 Los incrementos de ajuste de tiempo del interruptor de selección serán los siguientes:
0:01----0:30 min: 1 minute
0:30----9:00 horas: 5 minutos.
- 2 Los ajustes de la temperatura serán en incrementos de 5 grados. Durante el proceso de cocción, puede girar "⊕" para ajustar el tiempo de horneado.

Consulta de la hora

- 1 En el estado de horneado, presione "timer" para saber la hora actual.
- 2 Cuando el reloj ha sido ajustado, presione "timer" para consultar el tiempo de horneado restante.

Consulte la hora de recordatorio

En el estado de horneado, presione "🕒" para saber el tiempo restante hasta la hora de recordatorio.

Bloqueo de funcionamiento para niños

Bloqueo: En el estado de espera, presione "⌚" y "⏻" simultáneamente durante 3 segundos. Se escuchará un largo "bip" que indicará el inicio del estado de bloqueo para niños y el indicador "🔒" se encenderá.

Desbloqueo: En el estado de bloqueo, presione "⌚" y "⏻" simultáneamente durante 3 segundos. Se escuchará un "bip" largo y se liberará el bloqueo.

Función recordatoria

- 1 En estado de espera, presione "🕒". La hora se encenderá intermitentemente.
- 2 Gire "⊕" para ajustar los números de la hora. La hora introducida debe estar entre 0 y 8.
- 3 Presione "🕒", los números de los minutos se encenderán intermitentemente.
- 4 Gire "⊕" para ajustar los números de los minutos. Los minutos introducidos debe estar entre 0 y 59.
- 5 Presione "⏻" para finalizar el ajuste del reloj. ":" se encenderá de forma intermitente y la hora se encenderá.

Función de Iniciar/Pausar/Cancelar

- 1 Si se definió el tiempo de horneado, presione "⏻" para comenzar a cocinar. Si el horneado está en pausa, presione "⏻" para reiniciar la cocción.
- 2 Durante el proceso de cocción, presione "⏻" para pausarlo. Presione "⌚" dos veces para cancelar la cocción.

Función de ahorro de energía

- 1 En estado de espera, presione "⏻" durante 3 segundos. La pantalla LED se apagará y se entrará en el modo de ahorro de energía.
- 2 Si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos en estado de espera, la pantalla LED se apagará y el artefacto entrará en modo de ahorro de energía.
3. En el modo de ahorro de energía, presione cualquier tecla o gire el interruptor de selección para salir del modo de ahorro de energía.

Especificación

- 1 El indicador sonoro sólo emitirá sonido una vez cuando gire la perilla al comienzo.
- 2 Una vez que se ajustó el programador de cocción, " ⏸ " no debe presionarse durante 5 minutos. Se mostrará la hora actual y el ajuste será cancelado.
- 3 El indicador sonoro emite sonido una vez para indicar que se presionó el botón correctamente. La presión inadecuada no emitirá sonido.
- 4 El indicador sonoro sonará cinco veces para señalar la finalización de la cocción.

Tablas de ajustes

Alimento	Posición de la bandeja	Método de cocción	Temp. (°C)	Tiempo (min)
Tortas pequeñas	3		160	20-30
Tortas esponjosas	2		160	25-35
Tarta de manzana	2		190	50-70
Tarta de manzana	1+3		190	50-70
Tortas pequeñas	3		160	20-30
Tortas pequeñas	1+3		160	20-30
Pan (piezas)*	4		240	1-3
Hamburguesas**	4		240	20-30

* Precaliente durante 10 min.

** Precaliente durante 5 min., 1º lado: 10 a 20 min., 2º lado: 7 a 17 min.

Alimento	Peso	Posición de la bandeja	Método de cocción	Temp. (°C)	Tiempo (min)		Plato
					1º Lado	2º Lado	
Galletas de masa	-----	3		180	15-25	-----	Bandeja para hornear
Torta	-----	2		170	23-35	-----	Bandeja para hornear
Arrollado	-----	3		200	10-18	-----	Bandeja para hornear
Galletas	-----	1+3		180	15-30	-----	Bandeja para hornear
Salchichas	400 grs.	4		240	5-10	3-6	Parrillas
Tostadas	4 U	4		240	4-7	-----	Parrillas
Tostadas	9 U	4		240	4-7	-----	Parrillas
Carne vacuno	1000 grs.	2		210	10-20	5-15	Parrillas
Cerdo	1000 grs.	2		190	19-29	11-21	Parrillas
Pollo	1300 grs.	2		180	35-45	15-25	Plato cerámico + parrillas
Amburguesas	1000 grs.	4		240	10-20	5-10	Parrillas
Filete de cerdo	1000 grs.	4		240	15-25	10-20	Parrillas
Salchichas	400 grs.	4		240	4-8	3-5	Parrillas
Filete de vaca	1000 grs.	4		240	10-20	5-10	Parrillas

* Inserte la asadera universal en el nivel 1.

** Posición 1 a 4, se considera desde abajo hacia arriba.

Consejos

Para la cocción de dulces

Los dulces deben cocerse a una temperatura moderada (normalmente entre 150°C y 200°C) y requieren el precalentamiento del horno (cerca de 15 minutos).

No abra la puerta del horno cuando cocine platos fermentados (por ejemplo: pan, masas fermentadas y suflés); corrientes de aire frío impiden que la masa crezca. Para verificar el grado de cocción, introduzca un palillo de dientes en el centro del alimento; si el palillo sale seco el dulce está cocido en su punto.

Para hacer esta verificación, espere que haya pasado por lo menos 3/4 del tiempo de cocción previsto.

Si el dulce se hace más por fuera que por dentro, será necesario un tiempo de cocción mayor a una temperatura más baja.

Para asar pescado

Ase los pescados pequeños a una temperatura alta. Los pescados medianos, deben empezar a asarse a una temperatura alta y después se debe ir disminuyendo la temperatura gradualmente. Los pescados grandes, desde el principio, a una temperatura moderada.

Verifique si el pescado está bien asado levantando delicadamente una punta; la carne debe ser uniformemente blanca y opaca, a menos que se trate de salmón, trucha u otro que posea coloración diferente.



Para asar carne

La carne que se desea asar en el horno deberá pesar por lo menos 1 kg, para evitar que se seque demasiado. Si la pieza de carne no tiene mucha grasa, use aceite, margarina o un poco de ambos. La margarina y el aceite no serán necesarios si la pieza de carne tiene suficiente grasa propia. Cuando la pieza posea grasa en apenas uno de los lados, póngala en el horno con ese lado volteado para arriba; la grasa al derretirse, untará suficientemente la parte que quedó para abajo.

Empiece la cocción de las carnes rojas a una temperatura elevada, reduciéndola después para acabar la cocción por dentro.

La temperatura de cocción de las carnes blancas puede ser moderada del principio hasta el final. Se puede verificar el grado de cocción trinchando la carne con un tenedor; si está firme, significa que está cocida en su punto.

Las piezas de carne roja deberán retirarse del refrigerador una hora antes de cocerlas, para que no se endurezcan con la variación brusca de temperatura.

Ponga el asado en el horno en recipientes adecuados con borde bajo (un recipiente con borde alto dificulta la entrada del calor) o entonces directamente sobre la parrilla, colocando un recipiente grande en la parrilla de abajo para recoger las salpicaduras y la grasa que va goteando.

Terminado la cocción, se aconseja aguardar por lo menos 15 minutos antes de cortar la carne para que los jugos no escurran. Antes de servirse, los platos pueden mantenerse en el calor del horno a temperatura mínima.



TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS - HORNO

Dulces	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Pasteles	205/230	35/45
Torta de Mermelada	180/205	40/50
Pescado	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Filetes	180/205	15/20
Asado	205/230	25/30
Asado con papel de estaño	205/230	20/25
Carne	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Vitela	180/205	60/70
Cerdo	180/205	70/80
Pollo	205/230	80/90
Pavo	205/230	80/90
Carne de Res	205/230	70/80
Cordero	205/230	85/95
Pan e Pizza	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Pizza	205/255	20/30
Focaccia Italiana	205/230	25/35
Pan	230/255	40/50
Suflés	Temperatura °C	Tiempo (min.)
Suflé de verduras	180/205	30/40
Masa cocida	205/55	35/45

Importante: Los datos de la tabla son apenas indicaciones. La experiencia, los diferentes hábitos alimenticios y las opciones personales sugerirán las variaciones que deben efectuarse. Los tiempos y las temperaturas que se indica son válidos para cantidades medianas de alimentos (carnes 1/1,5 kg; masas para dulces, pizzas, pan 0,5 / 0,8 kg).

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

- 1 Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte el horno del tomacorriente. La limpieza deberá hacerse con el horno frío.
- 2 No use, bajo ninguna circunstancia, agentes de limpieza como: kerosén, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, productos químicos o abrasivos, pues estos pueden causar manchas.
- 3 No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

Cuidado durante las vacaciones

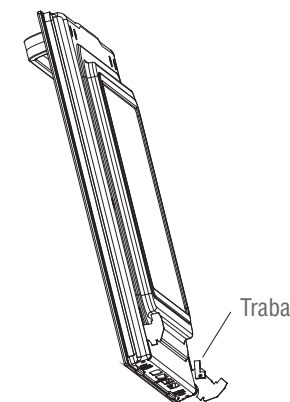
Al ausentarse por largo tiempo se aconseja desconectar el enchufe de la corriente eléctrica.



Nunca limpie su horno con fluidos inflamables como alcohol, querosene, gasolina, solventes y otros productos químicos o abrasivos como detergentes, ácidos o vinagres.

Limpieza de la puerta

- 1 Abra totalmente la puerta
- 2 Abra totalmente las travas de las dos bisagras
- 3 Cierre la puerta hasta un ángulo aproximado de 60 grados, segure la puerta con las dos manos y levántela para desencajarla de las dos bisagras.



Reinstalando la puerta del horno

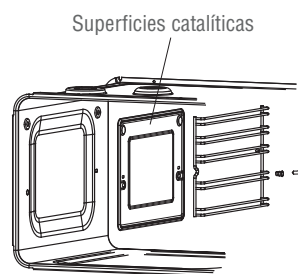
- 1 Encaje las bisagras en los agujeros de la puerta y abaje la puerta. Los encajes de las bisagras se verán si la puerta está en la posición correcta.
- 2 Cierre las trabas de las bisagras.
- 3 Cierre la puerta del horno.

Limpieza de los paneles autolimpiantes

Las paredes laterales del horno son revestidas con esmalte autolimpiante.

Se recomienda el calentamiento del horno sin alimentos en intervalos regulares para completar el proceso de autolimpieza.

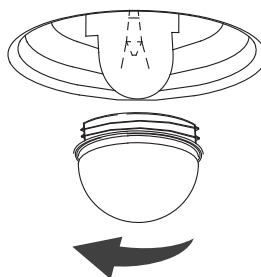
- 1 Retire las partes removibles del interior del horno.
- 2 Limpie el fondo del horno con agua tibia y jabon neutro. Seque en seguida.
- 3 Seleccione el programa de calentamiento convencional a la temperatura de 250°C por 45 minutos.
- 4 Limpie cualquier residuo remanente con una esponja suave despues que el horno esté frío.



Nunca utilice limpiadores para hornos en las superficies autolimpiantes, pues estos pueden dañar la superficie.

Como cambiar la luz del horno

Desconecte la fuente de alimentación principal para cambiar la luz de interior. Una vez desconectada, desenrosque la bombilla. Sustitúyala por una bombilla idéntica (220 V~25 W) resistente a temperaturas muy elevadas.



Solución de problemas

Asistencia al consumidor

Si su horno presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no se trata de una falla de utilización, lo que podría ser fácil y ser rápidamente corregida, sin la necesidad de llamar a un técnico.

El problema	Causa	Solución
El horno no funciona (no liga)	Disyuntor desligado, o falta de energía eléctrica La programación no se hizo correctamente	Ligue el disyuntor o espere para reestablecer el suministro eléctrico Verifique las perillas selectoras y repita las operaciones indicadas en la parte de "Como usar"
La lámpara del horno no enciende	El horno no esta prendido Lámpara quemada	Presione la tecla "on/off" Cambie la lámpara, vea la sección correspondiente "Como cambiar la luz del horno"
Cocina muy lento / muy rápido	El tiempo de cocción y la temperatura seleccionados no son los correctos	Seleccione el tiempo y la temperatura de acuerdo con su receta
Hay humedad en los alimentos y en el interior del horno	Los alimentos se dejan en el horno mucho tiempo despues de la cocción	Retire los alimentos del horno máximo 15 minutos despues de finalizar la cocción

Color	Acero inoxidable
Voltaje/Frecuencia	220 V / 50 Hz
Tamaño	24"
Cap.Horno	56 L
Potencia	2800 W
Lámpara	25 W
Peso Neto	34 kg
Dimensiones	595 x 624 x 595

SAI Servicio Asistencia Integral

Con posterioridad al período de garantía legal, FENSA proporcionará al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

1. Objeto del SAI

El objeto único y exclusivo Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga incompetente para su uso normal.

Se excluyen Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantención, daños ocasionados por aguas con excesos de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extralibres, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas y alteraciones de cualquier tipo efectuadas por personas no autorizadas.

2. Costo del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el cobro del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) FENSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) FENSA, sin costo para este último.

3. Prestación del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicios Asistencia Integral FENSA.

4. Plazo de vigencia del SAI

El Servicio Asistencia Integral (SAI) tendrá vigencia y será válido durante el plazo de un año, a contar de la fecha de compra del producto.

Este plazo no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado período de vigencia.

Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral FENSA el presente documento, acompañado de la Factura o boleta de compra del producto.

Para mayor información llame al 600 600 53 53.

Conserve esta tarjeta, cuya exhibición, acompañada de la factura o boleta de compra del producto, le servirá para hacer efectivos sus derechos

RED SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL

REGIONES	SECTOR	SAI	DIRECCIÓN
XV	ARICA	BRAVO Y AGUIRRE LTDA.	SOTOMAYOR 894
I	IQUIQUE	FERNANDEZ Y ACEVEDO CIA LTDA	SARGENTO ALDEA 923
II	ANTOFAGASTA CALAMA	SERVICIOS FERNANDEZ LTDA. SERVICIOS FERNANDEZ LTDA.	COPIAPO 956 VARGAS 1891
III	COPIAPO VALLENAR	ESTEBAN MARTINEZ & CIA. LTDA. COMERCIAL ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA.	O' HIGGINS 331 A. PRAT 562
IV	LA SERENA COQUIMBO OVALLE	COMERCIAL ORESTES AVALOS E HIJOS LTDA ORESTES AVALOS P. FERNANDEZ Y CIA. LTDA.	COLON 578 PORTALES 538 ARAUCO 251
V	VIÑA DEL MAR SAN FELIPE SAN ANTONIO	SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SERVICIOS INDUSTRIALES LTDA. SUCKEL Y CIA LTDA.	QUILLOTA 951 FREIRE 245 BARROS LUCCO 2291
RM	MELIPILLA MAIPU ACECÓN* MATUCANA SAN BERNARDO VITACURA	SUCKEL Y CIA LTDA. SERVICIO Y SOLUCIONES LTDA. ACECÓN LTDA. JORGE BRAVO Y CIA. LTDA. SOC. LIZANA Y CORTEZ LTDA. SOC. LIZANA Y CORTEZ LTDA.	SERRANO 118 PORTALES 165 PORVENIR 04. MATUCANA 1043 VICTORIA 685 DETROIT 1674 (VITACURA ALT: 7700)
VI	RANCAGUA SAN FERNANDO	SERVICIOS INTEGRALES LTDA. SERVICIOS INTEGRALES LTDA.	CUEVAS 839 CHACABUCO 579
VII	CURICO TALCA LINARES	SERVICIOS INTEGRALES LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA. ARAYA Y ARAYA LTDA.	VIDAL 419 9 ORIENTE 1254 LAUTARO 533
VIII	CHILLÁN CONCEPCIÓN LOS ANGELES	DANIEL CORREA LUCIO ALTAMIRANO Y CIA. LTDA. SILVA CARPIO LTDA.	18 DE SEPTIEMBRE 998 OROMPELLO 714 ERCILLA 105
IX	ANGOL VICTORIA TEMUCO	CASTILLO Y PARRA LTDA. CASTILLO Y PARRA LTDA. BRUN Y VALENZUELA LTDA.	O' HIGGINS 433 RAMIREZ 520 MIRAFLORES 1099
XIV	VALDIVIA	LA REGLA Y PEREZ LTDA.	PICARTE 829
X	OSORNO PUERTO MONTT CASTRO	LA REGLA Y PEREZ LTDA. STA. DEL SUR LTDA. ERWIN GONZALES V.	ANGULO 608 DOCTOR MARTIN 433 RAMIREZ 536
XI	COYHAIQUE	JORGE TORO BAEZ	ALMIRANTE SIMPSON 780
XII	PUERTO NATALES PUNTA ARENAS	OMAR HAROL LUIS GARCIA B.	BULNES 983 ANGAMOS 499

*Acecón especialista en instalaciones de gas. RM

Para mayor información llame al 600 600 53 53

SAI Servicio Asistencia Integral

SAI Servicio Asistencia Integral
CALL CENTER 600 600 53 53

Producto: _____

Modelo: _____

N° de serie: _____



POLIZA DE GARANTÍA LEGAL

fensa garantiza el correcto funcionamiento del producto que es objeto de la presente póliza, durante los plazos y condiciones siguientes:

1. En el evento que por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, el producto experimente una falla que lo haga no apto para su uso normal, le será reparado al consumidor, en forma gratuita, por el SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

La presente garantía no tendrá validez si el producto se hubiere deteriorado por un hecho imputable al consumidor.

2. En el caso de presentar el producto una falla, el consumidor en conformidad a lo dispuesto en el inciso 6° del artículo 21 de la ley N° 19.496, sobre derechos de los consumidores, deberá hacer efectiva la presente garantía, requiriendo la prestación SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA.

Para los efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, el consumidor deberá presentar al SERVICIO ASISTENCIA INTEGRAL FENSA, la presente póliza, acompañada de la factura o boleta de compra del producto.

3. Esta garantía tendrá vigencia y será válida durante los tres meses siguientes a la fecha de compra del producto por parte del consumidor.



www.fensa.com